Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/tojiro-zen-black-noz-szefa-gyuto-240-mm-p-4854.html

Tojiro Zen Black nóż szefa Gyuto 240 mm



Numer katalogowy	**FD-1565**
Producent	**Tojiro**

Opis produktu

Wysokiej jakości nóż Tojiro Zen Black jest trzywarstwowy. Rdzeń noża wykonany jest z twardej stali VG-10 o twardości 60º w skali Rockwella. Na warstwy zewnętrzne wykorzystano miękką stal chromową 13Cr tworząc w ten sposób ostrze o dużej wytrzymałości, które długo utrzymuje ostrość. Konstrukcja jest tak pomyślana, że noże dają się łatwo ponownie naostrzyć. Wykończenie ostrza poprzez pokrywanie tlenkiem sprawia, że są one wyjątkowo odporne na korozję jednocześnie nadając im piękny i oryginalny wygląd.

Tradycyjny japoński uchwyt z opalanego drewna kasztanowego zakończony skuwką z żywicy polipropylenowej pięknie się komponuje z przyciemnianym ostrzem.

Tojiro Zen Black to nierdzewne, ostre i doskonale wyważone noże łączące wysoką japońską jakość z niezbyt wygórowaną ceną.

Gyuto jest jednym z najbardziej powszechnych narzędzi w kuchni. Jest to nóż uniwersalny do obróbki ryb, mięsa i warzyw. Można nim kroić duże kawałki mięsa i ryb lub siekać warzywa, a zbiegającą się w szkic końcówką wykonywać precyzyjne nacięcia. Jego wszechstronność powoduje, że zwany jest **nożem szefa kuchni**.

Długość ostrza: 240 mm
Długość całkowita: 385 mm
Szerokość ostrza: 50 mm
Waga: 190 g
Stal VG-10
HRC 60 (+/-1)
Nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: palony kasztan
Skuwka: żywica polipropylenowa
Myć ręcznie

Made in Japan